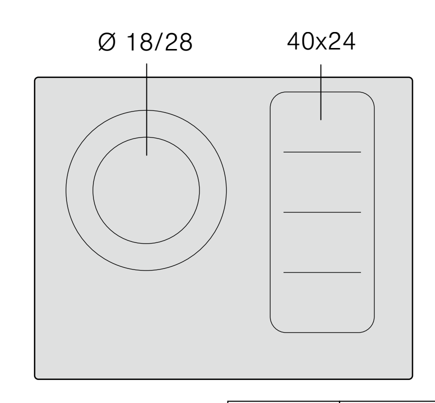


EH...MR...

Placa de cocción
Placa de cozinhar

SIEMENS

EH...MR...



		9*	b*
40x20		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 18/28		1.800 W	2.800 W
		2.800 W	3.600 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

es Índice

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.siemens-home.com** y también en la tienda online: **www.siemens-eshop.com**

⚠ Consejos y advertencias de seguridad

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato para un uso posterior o para posibles compradores en un futuro.

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- La zona de cocción calienta, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción. No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.
- Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligros electromagnéticos!

Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética. No obstante, las personas que tengan implantados marcapasos deberían abstenerse de acercarse a manejar este aparato. Aunque el riesgo es pequeño, es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.

¡Peligro de avería!

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior. En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración.

Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

¡Peligro de lesiones!

- Al cocer al baño María, la placa de cocción y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento. El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua. Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.

- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.
- No colocar nunca recipientes vacíos en las zonas de cocción. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, las zonas de indicadores o el marco de la placa. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

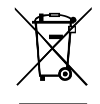
Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la placa de cocción	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
	Roce de los recipientes	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

Protección del medio ambiente

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Cubra siempre la superficie más amplia posible de la zona de cocción con el recipiente.
- Seleccionar el nivel de potencia más bajo que mantenga la cocción. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.

La Cocción por Inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

La Cocción por Inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento, el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo al cocinar y freír; al calentar directamente el recipiente.
- Se ahorra energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Control de calor y seguridad; la placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar potencia si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

Recipientes apropiados

Recipientes ferromagnéticos

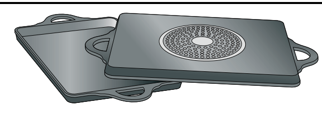
Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, pueden ser de:

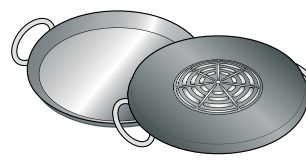
- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

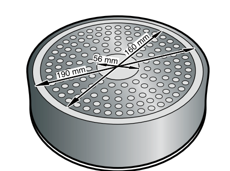
Para saber si los recipientes son adecuados comprobar que la base del recipiente es atraída por un imán.

Otros recipientes para inducción

Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.







Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea.

Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base, reducen el área ferromagnética, por lo tanto, la potencia suministrada puede ser menor, puede haber problemas de detección del recipiente o incluso no ser detectado.

Para obtener buenos resultados de cocción, es recomendable que el diámetro del área ferromagnética del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, pruébelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

- acero fino normal
- vidrio
- barro
- cobre
- aluminio

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente que la función “desactivación automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de su recipiente.

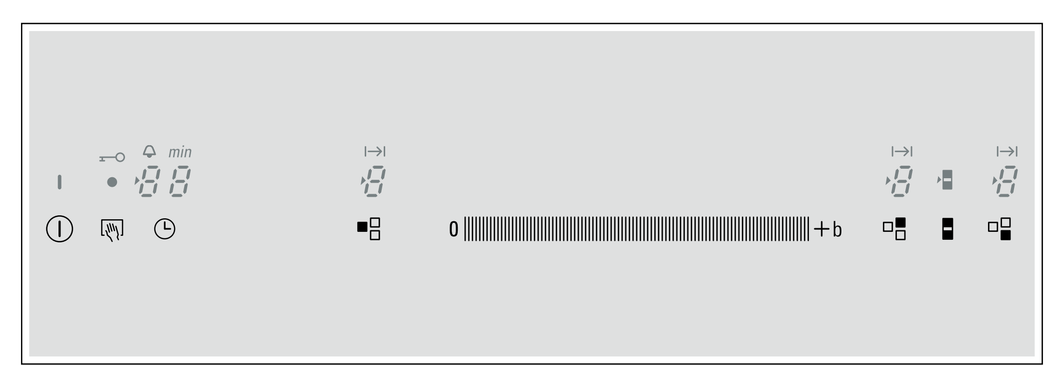
Detección automática en zonas de cocción dobles o triples

Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose sólo la zona simple o bien en su totalidad y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Presentación del aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. En la *página 2* encontrará un resumen de los modelos con información sobre medidas.

El panel de mando



Superficies de mando	
	Interruptor principal
	Seleccionar la zona de cocción
0 IIIIIIIIIII +b	Zona programación
	Protección para limpieza
	Seguro para niños
	Programación del tiempo
	Zona flexible

Indicadores	
0	Operatividad
1-9	Niveles de potencia
b	Función Powerboost
H/h	Calor residual
00	Función programación del tiempo
	Seguro para niños
|→|	Desconexión automática
	Reloj avisador
	Zona flexible

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Nota: Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activar y desactivar
Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
Zona flexible	Ver apartado “zona flexible”
Zona doble	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior.
Zona triple	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior (ó) que se desea poner en funcionamiento.
Utilizar sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado “Recipientes apropiados".	

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles están aún calientes. Evitar tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, el indicador h o H, se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.

Al retirar el recipiente antes de haber apagado la zona de cocción, aparecerán alternativamente el indicador h o H y el nivel de potencia seleccionado.

Programar la placa de cocción

En este capítulo se muestra cómo ajustar una zona de cocción. En la tabla figuran los niveles de potencia y tiempos de cocción para distintos platos.

Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Encender: pulsar el símbolo ⓘ. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo ⓘ hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal desaparezca. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

Nota: La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.

Ajustar la zona de cocción

En la zona de programación se ajusta el nivel de potencia deseado.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

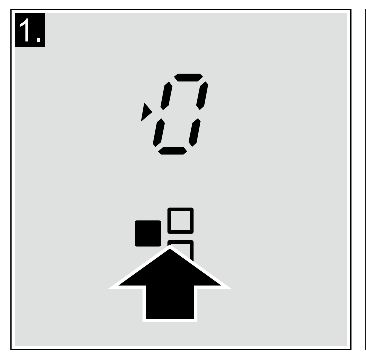
Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

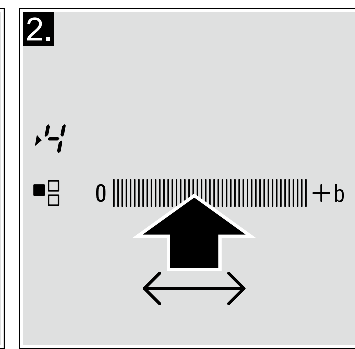
Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ■□. En su indicación visual se ilumina 0 y el símbolo ►.
2. En los siguientes 10 segundos, deslizar el dedo en la zona de programación hasta que se ilumine el nivel de potencia deseado.





El nivel de potencia se ha ajustado.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y ajustar a 0 en la zona de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Notas

- Una vez seleccionada la zona de cocción se muestra el símbolo ►. A continuación, se puede proceder con el ajuste.
- Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción por inducción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

Los tiempos de cocción dependen del nivel de potencia, tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.

Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio de cocción.

	Nivel de potencia	Duración de cocción
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje (p.ej. lentejas)	1.-2	-
Leche**	1.-2.	-
Salchichas calentadas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3-4	15-25 min.
Gulasch ultracongelado	3-4	30-40 min.

* Cocción sin tapa
** Sin tapa
*** Dar la vuelta con frecuencia

	Nivel de potencia	Duración de cocción
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata*	4.-5.	20-30 min.
Pescado*	4-5	10-15 min.
Salsas blancas, p.ej. bechamel	1-2	3-6 min.
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min.
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min.
Arroz con leche	2-3	30-40 min.
Patatas sin pelar	4-5	25-30 min.
Patatas peladas con sal	4-5	15-25 min.
Pasta*	6-7	6-10 min.
Cocido, sopas	3.-4.	15-60 min.
Verduras	2.-3.	10-20 min.
Verduras, ultracongeladas	3.-4.	7-20 min.
Cocido con olla exprés	4.-5.	-
Estofar		
Rollo de carne	4-5	50-60 min.
Estofado	4-5	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
Asar / Freír con poco aceite**		
Filetes, al natural o empanados	6-7	6-10 min.
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min.
Chuletas, al natural o empanadas***	6-7	8-12 min.
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min.
Pechuga (2 cm de grosor)***	5-6	10-20 min.
Pechuga, ultracongelada***	5-6	10-30 min.
Hamburguesas, albóndigas de carne (3 cm de grosor)***	4.-5.	30-40 min.
Pescado y filete de pescado al natural	5-6	8-20 min.
Pescado y filete de pescado empanado	6-7	8-20 min.
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-12 min.
Gambas y camarones	7-8	4-10 min.
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	freír una tras otra
Tortilla	3.-4.	freír una tras otra
Huevos fritos	5-6	3-6 min.
Freír** (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite)		
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	freír una porción tras otra
Croquetas ultracongeladas	7-8	
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	
Pescado empanado o en masa de cerveza	6-7	
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, p. ej., champiñones	6-7	
Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	

* Cocción sin tapa
** Sin tapa
*** Dar la vuelta con frecuencia

Zona flexible

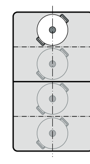
Se puede utilizar como una zona única o como dos zonas independientes, en función de la necesidades culinarias de cada momento.

Se compone de 4 inductores que funcionan de forma independiente. Cuando la zona flexible está en funcionamiento sólo se activa la zona que está cubierta por el recipiente.

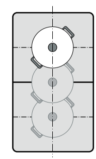
Consejos para el uso de recipientes

Para asegurar una buena detección y distribución del calor, se recomienda centrar bien el recipiente:

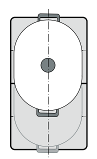
Como una única zona de cocción



Diámetro menor o igual a 13 cm
Situar el recipiente en una de las 4 posiciones que se muestran en la imagen.

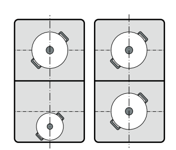


Diámetro mayor de 13 cm
Situar el recipiente en una de las 3 posiciones que se muestran en la imagen.



Si el recipiente ocupa más de una zona de cocción, situarlo a partir del borde superior o inferior de la zona flexible.

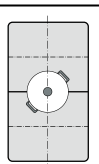
Como dos zonas de cocción independientes



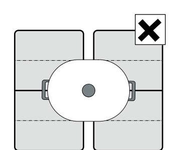
Las zonas delantera y trasera, con dos inductores cada una, pueden utilizarse de forma independiente ajustando la potencia necesaria en cada una de ellas, en este caso se recomienda utilizar sólo un recipiente en cada zona.

Advertencias

Al utilizar dos recipientes de tamaño diferente o que no sean del mismo material, se pueden originar ciertos ruidos o vibraciones que en ningún momento afectan al correcto funcionamiento de la zona.



Para obtener la máxima potencia con la Función Powerboost, cuando se utilice como una única zona de cocción, colocar el recipiente en el centro de la zona flexible.



En placas con más de una zona flexible, se recomienda no utilizar varias zonas al mismo tiempo para un solo recipiente.

Como dos zonas independientes

La zona flexible viene por defecto para ser utilizada como dos zonas de cocción independientes.

Así se activa

Ver apartado “ajustar la zona de cocción“.

Como una sóla zona de cocción

Utilizar la zona de cocción en su totalidad, uniendo ambas zonas.

Así se activa

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Colocar el recipiente y pulsar el símbolo ▮. El indicador ►▮ se ilumina.
   La zona flexible se ha activado.
2. A continuación seleccionar el nivel de potencia deseado deslizando el dedo sobre la zona de programación hasta que se ilumine el nivel de potencia deseado.

La zona flexible está encendida.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona flexible pulsando el símbolo ▮ y cambiar el nivel de potencia con la zona de programación.

Añadir un nuevo recipiente

Pulsar el símbolo ▮. El nuevo recipiente será detectado y se mantendrá el nivel de potencia seleccionado previamente.

Nota: Si el recipiente de la zona de cocción que está en funcionamiento se desplaza o levanta, la placa de cocción realizará una búsqueda automática y se mantendrá el nivel de potencia seleccionado previamente.

Así se desactiva

Ajustar a 0 en la zona de programación.

Volver a utilizar como dos zonas de cocción

Seleccionar una de las dos zonas de cocción de la zona flexible y ajustar a 0.

Nota: Cuando la placa de cocción se apaga y luego se vuelve a encender, la zona flexible volverá a ser utilizada como dos zonas de cocción.

Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción.

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo durante aprox. 4 segundos. El símbolo se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo durante aprox. 4 segundos. Se ha desactivado el bloqueo.

Seguro automático para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente siempre que se apaga la placa de cocción.

Activar y desactivar

En el capítulo *Ajustes básicos* se presenta la información relativa a la conexión del seguro automático para niños.

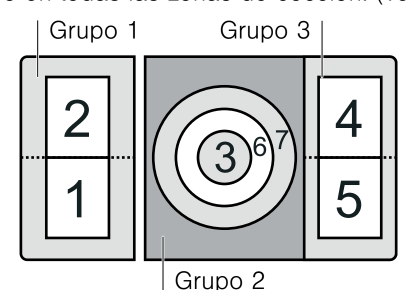
Función Powerboost

Con la función Powerboost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Limitaciones de uso

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que la otra zona del mismo grupo no esté encendida. (Ver figura) De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán b y 9; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia 9.

En el grupo 2, la función powerboost puede ser activada al mismo tiempo en todas las zonas de cocción. (ver imagen)



Nota: En la zona flexible se puede activar la función Powerboost cuando se utilice como una única zona de cocción. En este caso situar el recipiente centrado tal y como se indica en el capítulo *Zona flexible*.

Activar

1. Seleccionar el nivel de potencia 9.
2. Pulsar la zona de programación situada sobre el símbolo +b. La función se habrá activado.

Desactivar

Pulsar la zona de programación situada sobre el símbolo +b. La función Powerboost se habrá desactivado.

Nota: En determinadas circunstancias, la función Powerboost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

- para apagar automáticamente una zona de cocción.
- como reloj avisador.

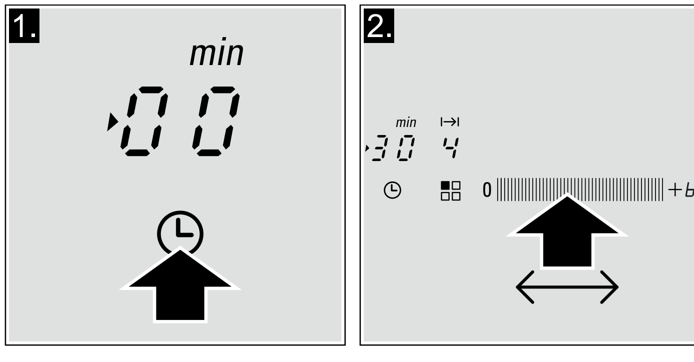
Apagar automáticamente una zona de cocción

La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

Programar el tiempo de cocción.

La placa de cocción debe estar encendida:

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar el símbolo ◷. El indicador →| de la zona de cocción se ilumina. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra 00. Para seleccionar otra zona de cocción, pulsar varias veces el símbolo ◷ hasta que el indicador →| de la zona de cocción deseada se ilumine.
3. En los siguientes 10 segundos seleccionar en la zona de programación el tiempo de cocción deseado. El ajuste previo posible es de izquierda a derecha 1, 2, 3..... hasta 10 minutos.



Al cabo de unos segundos, el tiempo de cocción comienza a transcurrir.

Nota: Se puede programar automáticamente el mismo tiempo de cocción para todas las zonas. El tiempo programado transcurrirá de forma independiente para cada una de las zonas de cocción.

En el capítulo *Ajustes básicos* se encuentra la información relativa a la programación automática del tiempo de cocción.

Programación automática

Si se pulsa en la zona de programación el ajuste previo de 1 a 5, el tiempo de cocción se reduce un minuto, si se mantiene pulsada, el tiempo se reduce automáticamente a 1 minuto.

Si se pulsa en la zona de programación el ajuste previo de 6 a 10, el tiempo de cocción aumenta un minuto, si se mantiene pulsada, el tiempo aumenta automáticamente a 99 minutos.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar varias veces el símbolo 🕒 hasta que el indicador →| deseado se ilumine. Modificar el tiempo de cocción con la zona programación, o ajustar a 00.

Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga. Suena una señal de aviso y en la indicación visual de la función programación del tiempo aparece 00 durante 10 segundos. El indicador →| se ilumina. Pulsar el símbolo 🕒, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Notas

- Si se ha programado un tiempo de cocción en varias zonas, se puede ajustar para que se visualicen todos los valores de tiempo. Para ello pulsar varias veces el símbolo 🕒 hasta que el indicador →| de la zona de cocción deseada se ilumine.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

El reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. No depende de los otros ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Así se programa

1. Pulsar varias veces el símbolo 🕒 hasta que el indicador 🔔 se ilumine. En la indicación visual de la función programación del tiempo se ilumina 00.
2. Seleccionar en la zona de programación el tiempo deseado.

Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar varias veces el símbolo 🕒 hasta que el indicador 🔔 se ilumine. Modificar el tiempo con la zona programación, o ajustar a 00.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal de aviso. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra 00 y el indicador 🔔 se ilumina. Tras 10 segundos los indicadores se apagan.

Al pulsar el símbolo 🕒, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Función protección para limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar.

Para evitarlo, la placa de cocción dispone de la función protección para limpieza. Pulsar el símbolo 🖐. Suena una señal. El panel de mando queda bloqueado durante 35 segundos. Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

Nota: El bloqueo no afecta al interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.

Limitación automática de tiempo

Cuando una zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la limitación automática de tiempo.

La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción parpadea alternadamente F y 8.

Al pulsar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Ahora se puede volver a ajustar la zona de cocción.

Cuando se activa la limitación automática, ésta se rige en función del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

Ajustes básicos

El aparato presenta diversos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Indicador	Función
c 1	**Seguro automático para niños**
	0 Desactivado.*
	1 Activado.
c2	**Señales acústicas**
	0 Señal de confirmación y señal de error desactivadas.
	1 Sólo señal de confirmación desactivada.
	2 Todas las señales activadas.*

*Ajuste de fábrica

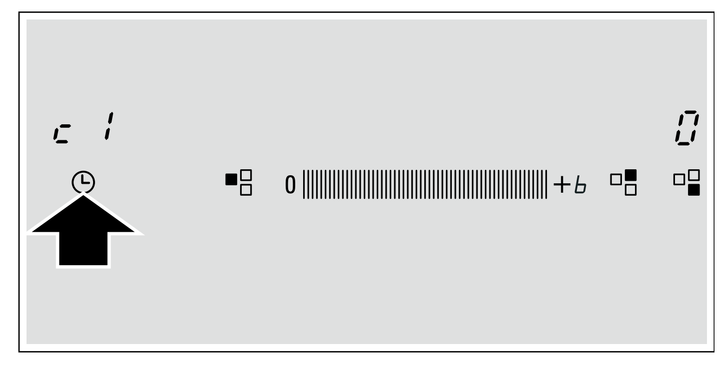
Indicador	Función
c5	**Programación automática del tiempo de cocción** 0 Apagado.* 1-99 Tiempo de desconexión automática.
c6	**Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo** 1 10 segundos*. 2 30 segundos. 3 1 minuto.
c7	**Función Power-Management** 0 = Desactivada.* 1 = 1000 W. potencia mínima. 1. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 ó 9. = potencia máxima de la placa.
c9	**Tiempo de selección de la zona de cocción** 0 Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.* 1 Limitado: la zona de cocción permanecerá seleccionada sólo durante 10 segundos.
c0	**Volver a los ajustes por defecto** 0 Ajustes personales.* 1 Volver a los ajustes de fábrica.

*Ajuste de fábrica

Acceder a los ajustes básicos

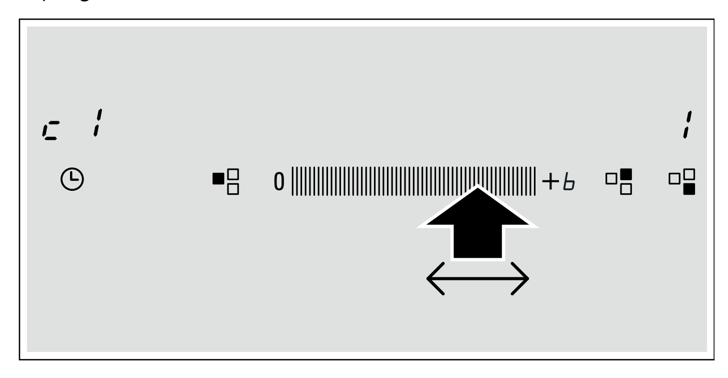
La placa de cocción debe estar apagada.

1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo ⏲ durante 4 segundos.



En las indicaciones visuales se ilumina c 1 y 0 como ajuste predeterminado.

3. Pulsar varias veces el símbolo ⏲ hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
4. A continuación, seleccionar el ajuste deseado con la zona de programación.



5. Volver a pulsar el símbolo ⏲ durante más de 4 segundos.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir

Para salir de los ajustes básicos, apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias que se mencionan en este capítulo sirven de ayuda para la limpieza y el mantenimiento óptimos de la placa de cocción

Placa de cocción

Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que esté suficientemente fría.

Utilizar sólo productos de limpieza apropiados para placas de cocción. Observar las indicaciones que figuran en el envoltorio del producto.

No utilizar nunca:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando un rascador para vidrio. Observar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir rascadores adecuados para vidrio a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Marco de la placa de cocción

Para evitar daños en el marco de la placa de cocción, tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Utilizar sólo agua caliente con un poco de jabón
- No utilizar nunca productos afilados ni abrasivos
- No utilizar el rascador para vidrio

Reparar averías

Normalmente las averías se deben a pequeños detalles. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta los siguientes consejos y advertencias.

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones.	Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico.	Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
E parpadea	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
Er + número / d + número / E + número	Avería en el sistema electrónico.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
F0 / F9	Se ha producido un error interno en el funcionamiento.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
F2 / F5	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.*
F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y han apagado todas las zonas de cocción.	
U1	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
U2 / U3	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.

* Si la indicación persiste avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

La tecnología de calentamiento por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que hacen que el calor se genere directamente en la base del recipiente. Éstos, dependiendo de la construcción del recipiente, pueden originar ciertos ruidos o vibraciones como los que se describen a continuación:

Un zumbido profundo como en un transformador

Este ruido se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. La causa de ello es la cantidad de energía que se transmite de la placa de cocción al recipiente. Este ruido desaparece o se debilita, en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo

Dicho ruido se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crepitar

Este ruido se presenta en los recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es debido a las vibraciones que se producen en las superficies de unión de las diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos pueden hacer variar la intensidad del ruido.

Unos silbidos elevados

Los ruidos se producen sobre todo en los recipientes compuestos de diferentes superposiciones de materiales, tan pronto como estos se ponen en marcha a la máxima potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos zonas de cocción. Estos silbidos desaparecen o son más escasos tan pronto como se disminuye la potencia.

Ruido del ventilador

Para un uso adecuado del sistema electrónico, la placa de cocción debe funcionar a una temperatura controlada. Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que se activa cuando la temperatura detectada es elevada. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Los ruidos que se han descrito son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 11 88 21

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Platos testados

Esta tabla ha sido elaborada para institutos de evaluación con el fin de facilitar los controles de nuestros aparatos.

Los datos de la tabla hacen referencia a nuestros recipientes accesorios de Schulte-Ufer (batería de cocina de 4 piezas para placa de inducción HZ 390042) con las siguientes dimensiones:

- Cazo Ø 16 cm, 1,2 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 16 cm, 1,7 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 22 cm, 4,2 l para zonas de cocción de Ø 18 cm
- Sartén Ø 24 cm, para zonas de cocción de Ø 18 cm

		Precalentamiento			**Cocción**	
Platos testados	**Zona de cocción**	**Nivel de potencia**	**Duración (Min:S)**	**Tapa**	**Nivel de potencia**	**Tapa**
Derretir chocolate						
Recipiente: cazo						
Cobertura de chocolate (p. ej. marca Dr. Oetker negro 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	No
Calentar y conservar caliente potaje de lentejas						
Recipiente: Olla						
Temperatura inicial 20 °C						
*Potaje de lentejas**						
Cantidad 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 sin remover	Sí	1.	Sí
Cantidad: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 sin remover	Sí	1.	Sí
Potaje de lentejas en conserva, p. ej. lentejas con chorizo de Erasco						
Cantidad 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 remover tras aprox. 1:00	Sí	1.	Sí
Cantidad 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 remover tras aprox. 1:00	Sí	1.	Sí
Preparar salsa bechamel						
Recipiente: Cazo						
Temperatura de la leche: 7 °C						
Ingredientes: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5% materia grasa) y una piza de sal	Ø 14,5 cm					
1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina y la sal y calentar todo		1	aprox. 3:00	No		
2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover		7	aprox. 5:20	No		
3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover					1	No
Cocer arroz con leche						
Recipiente: Olla						
Temperatura de la leche: 7 °C						
Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar el nivel de cocción recomendado y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche						
Ingredientes: 190 g. de arroz de grano redondo, 23 g. de azúcar, 750 ml. leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal	Ø 14,5 cm	8.	aprox. 6:30	No	2 remover tras aprox. 10:00	Sí
Ingredientes: 250 g. de arroz de grano redondo, 30 g. de azúcar, 1 l. leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal	Ø 18 cm					

*Receta según DIN 44550

**Receta según DIN EN 60350-2

Platos testados	Zona de cocción	Precalentamiento Nivel de potencia	Precalentamiento Duración (Min:S)	Precalentamiento Tapa	Cocción Nivel de potencia	Cocción Tapa
Cocer arroz*						
Recipiente: Olla						
Temperatura del agua 20 °C						
Ingredientes: 125 g de arroz de grano redondo, 300 g de agua y una pizca de sal	Ø 14,5 cm	9	aprox. 2:30	Sí	2	Sí
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 600 g de agua y una pizca de sal	Ø 18 cm	9	aprox. 2:30	Sí	2.	Sí
Freír solomillo de cerdo						
Recipiente: Sartén Temperatura inicial del solomillo: 7 °C 2 filetes de solomillo (peso total aprox. 200 g, 1 cm de grosor)	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
Freír crepes**						
Recipiente: Sartén 55 ml de masa por crepe	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
Freír patatas ultracongeladas						
Recipiente: Olla Ingredientes: 1,8 kg de aceite de girasol, por cocción: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (p. ej. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Hasta que la temperatura del aceite sea de 180 °C	No	9	No

*Receta según DIN 44550
**Receta según DIN EN 60350-2

pt Índice

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.siemens-home.com** e na loja Online: **www.siemens-eshop.com**

⚠ Indicações de segurança

Leia atentamente as presentes instruções. Guarde as instruções de utilização e de montagem bem como o cartão de identificação do aparelho para futura consulta ou para um proprietário posterior.

Verificar o aparelho depois de o ter retirado da embalagem. No caso de ter sofrido danos durante o transporte, não ligar o aparelho. Contactar o Serviço de Assistência Técnica e especificar por escrito os danos causados, caso contrário, perder-se-á o direito a qualquer tipo de indemnização.

Este aparelho tem de ser instalado segundo as instruções de montagem incluídas.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Os objectos de metal aquecem muito rapidamente na placa de cozinhar. Nunca deposite objectos de metal, como p. ex. facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinhar.
- Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura, utilizando o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente por não ter qualquer recipiente.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas pode dar origem a choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigos electromagnéticos!

Este aparelho está conforme o regulamento de segurança e compatibilidade electromagnética. Não obstante, todos os portadores de pacemakers devem evitar a aproximação e a utilização do aparelho. Embora o risco seja reduzido, é impossível assegurar que 100% destes dispositivos, que se encontram no mercado, cumprem o regulamento vigente de compatibilidade electromagnética e que não são causadores de interferências que ponham em perigo o correcto funcionamento do mesmo. É também possível que pessoas com outro tipo de dispositivos, como é o caso de aparelhos auditivos, possam sentir algum tipo de mal-estar.

Perigo de avaria!

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior. Caso haja uma gaveta debaixo da placa de cozedura, não deve ser utilizada para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador e prejudicar o processo de refrigeração.

Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador deve deixar-se uma distância mínima de 2 cm.

Perigo de ferimentos!

- Ao cozinhar em banho-maria a placa de cozinhar e o recipiente podem quebrar devido a sobreaquecimento. O recipiente em banho-maria não pode tocar directamente no fundo do tacho cheio de água. Utilize apenas recipientes resistentes ao calor.

- Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.

Causas dos danos

Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes podem riscar a placa de cozedura.
- Nunca colocar recipientes vazios nas zonas de cozedura. Podem provocar danos.
- Não colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos, as zonas de indicadores ou o friso da placa. Podem provocar danos.
- Se deixar cair objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozedura, pode provocar danos.
- O papel de alumínio e os recipientes de plástico derretem-se sobre as zonas de cozedura quente. Não é recomendada a utilização de películas de protecção na placa de cozedura

Vista geral

Na tabela seguinte são apresentados os danos mais frequentes:

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilizar produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilizar a placa de cozedura como bandeja ou bancada.
	As bases rugosas dos recipientes riscam a vitrocerâmica	Verificar os recipientes.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilize produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.
	Fricção dos recipientes	Levantar as panelas e frigideiras para mudá-las de lugar.
Esfoladelas	Açúcar, substâncias com elevado teor de açúcar	Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro.

Protecção do meio ambiente

Desembalar o aparelho e deitar fora a embalagem de forma não poluente.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conselhos para poupar energia

- Utilizar sempre a tampa correspondente para cada panela. Quando se cozinha sem tampa, é necessária bastante mais energia. Utilizar uma tampa de vidro para poder ter visibilidade sem necessidade de a levantar.
- Utilizar recipientes com bases planas. Bases que não sejam planas exigem um maior consumo de energia.
- O diâmetro da base dos recipientes deve corresponder ao tamanho da zona de cozedura. Um diâmetro demasiado pequeno relativamente à zona de cozedura pode provocar o desperdício de energia. Atenção: é frequente os fabricantes de recipientes indicarem o diâmetro superior do mesmo, que é, geralmente, maior que o diâmetro da base do recipiente.
- Utilizar um recipiente pequeno para quantidades pequenas. Um recipiente grande e pouco cheio exige muita energia.
- Ao cozer, utilizar pouca água. Deste modo, economiza-se energia e conservam-se todas as vitaminas e minerais dos legumes.
- Cubra sempre uma superfície tão ampla quanto possível da zona de cozedura com o recipiente.
- Seleccionar um nível de potência tão baixo quanto possível para manter a cozedura. Com um demasiado alto, desperdiça-se energia.

Cozedura por indução

Vantagens da cozedura por indução

A cozedura por indução revoluciona a forma tradicional de aquecimento, o calor é gerado directamente no recipiente. Como tal, apresenta uma série de vantagens:

- Menos tempo a cozinhar e fritar; ao aquecer directamente o recipiente.
- Poupa-se energia.
- Menos precauções e limpeza mais fácil. Os alimentos que tenham transbordado não se queimam com tanta rapidez.
- Controlo de calor e segurança; a placa abastece ou suspende o fornecimento de energia de forma imediata, ao actuar sobre o comando de controlo. A zona de cozedura por indução deixa de fornecer potência, caso o recipiente seja retirado sem antes se ter desligado a placa.

Recipientes apropriados

Recipientes ferromagnéticos

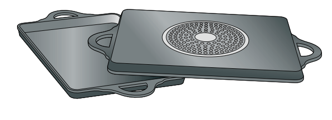
Apenas se adequam à cozedura por indução os recipientes ferromagnéticos, que podem ser de:

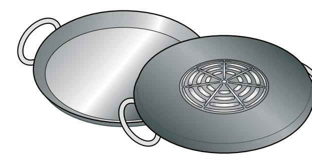
- aço esmaltado
- ferro fundido
- loiça própria para indução de aço inoxidável.

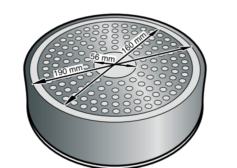
Para saber se os recipientes são adequados, verificar se a base de cada recipiente é atraída por um íman.

Outros recipientes próprios para a indução

Existe outro tipo de recipientes próprios para a indução, cuja base não é totalmente ferromagnética.







Se utilizar recipientes grandes com uma área ferromagnética de diâmetro mais pequeno, apenas a zona ferromagnética vai aquecer, pelo que a distribuição de calor pode não ser homogénea.

Os recipientes com zonas de alumínio inseridas na base reduzem a área ferromagnética, pelo que a potência fornecida pode ser menor, pode haver problemas de detecção do recipiente ou este pode mesmo não ser detectado.

Para obter bons resultados de cozedura, recomenda-se que o diâmetro da área ferromagnética do recipiente seja adaptado ao tamanho da zona de cozedura. Se o recipiente não for detectado numa zona de cozedura, experimente-o na zona de diâmetro imediatamente inferior.

Recipientes não apropriados

Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

- aço fino normal
- vidro
- barro
- cobre
- alumínio

Características da base do recipiente

As características da base dos recipientes podem influenciar a homogeneidade do resultado da cozedura. Os recipientes fabricados com materiais que ajudam a difundir o calor, tais como recipientes "sandwich" de aço inoxidável, distribuem o calor uniformemente, poupando tempo e energia.

Ausência de recipiente com o tamanho adequado

Se não se colocar um recipiente sobre a zona de cozedura seleccionada ou se este não for do material nem tamanho adequados, o nível de cozedura, apresentado no indicador da zona de cozedura, pisca. Colocar o recipiente adequado para que pare de piscar. Se demorar mais do que 90 segundos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Recipientes vazios ou com base fina

Não aquecer recipientes vazios nem utilizar recipientes com base fina. A placa de cozedura está equipada com um sistema interno de segurança, contudo, um recipiente vazio pode aquecer tão rapidamente que a função "desactivação automática" não dispõe de tempo suficiente para o impedir e este pode atingir uma temperatura bastante elevada. A base do recipiente poderia até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não tocar no recipiente e desligar a zona de cozedura. Se depois de arrefecer não funcionar, entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

Detecção de recipiente

Cada zona de cozedura tem um limite mínimo de detecção de recipiente, que varia em função do material do recipiente que está a ser utilizado. Assim sendo, deve utilizar a zona de cozedura que mais se adequa ao diâmetro do recipiente.

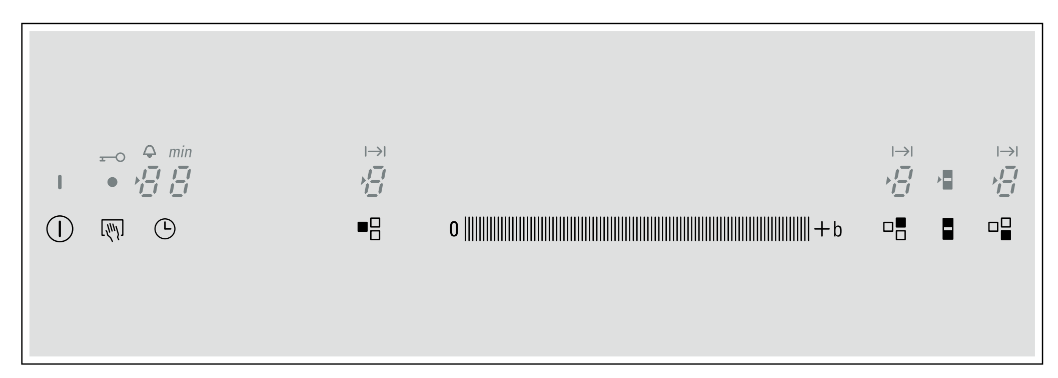
Detecção automática em zonas de cozedura duplas ou triplas

Estas zonas podem reconhecer recipientes de diferentes tamanhos. Dependendo do material e das propriedades do recipiente, a zona irá adaptar-se automaticamente, sendo apenas activada a zona simples ou na totalidade e seleccionando a potência adequada para obter bons resultados de cozedura.

Conhecer o aparelho

As instruções de serviço referem-se a várias placas de cozinhar. Na *página 2* poderá encontrar uma lista de modelos com medidas.

O painel de comandos



Superfícies de comando	
	Interruptor principal
	Seleccionar a zona de cozedura
0 IIIIIIIIIII +b	Zona de programação
	Protecção para limpeza
	Dispositivo de segurança para crianças
	Programação do tempo
	Zona flexível

Indicadores	
0	Operacionalidade
1-9	Níveis de potência
b	Função Powerboost
H/h	Calor residual
00	Função de programação do tempo
	Dispositivo de segurança para crianças
	Desconexão automática
	Alarme
	Zona flexível

Superfícies de comando

Ao pressionar um símbolo, a função correspondente é activada.

Nota: Manter as superfícies de comando sempre secas. A humidade pode afectar o funcionamento.

As zonas de cozedura

Zona de cozedura	Activar e desactivar
Zona de cozedura simples	Utilizar um recipiente com o tamanho adequado.
Zona flexível	Ver o ponto “zona flexível“
Zona dupla	A zona liga-se de forma automática se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho que a zona exterior.
Zona tripla	A zona liga-se de forma automática se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho da zona exterior (ou) que pretende colocar em funcionamento.
Utilizar apenas recipientes adequados para a cozedura por indução, ver o ponto “Recipientes adequados".	

Indicador de calor residual

A placa de cozedura está equipada com um indicador de calor residual em cada zona de cozedura, que mostra quais ainda estão quentes. Evitar tocar na zona de cozedura que apresenta esta indicação.

Mesmo que a placa esteja desligada, o indicador h ou H mantém-se aceso enquanto a zona de cozedura estiver quente.

Ao retirar o recipiente antes de desligar a zona de cozedura, aparecerão alternadamente o indicador h ou H e o nível de potência seleccionado.

Programar a placa de cozedura

Neste capítulo mostra-se como ajustar uma zona de cozedura. Na tabela estão indicados os níveis de potência e tempos de cozedura para diferentes pratos.

Ligar e desligar a placa de cozedura

A placa de cozedura liga-se e desliga-se com o interruptor principal.

Ligar: pressionar o símbolo ⓘ. O indicador situado sobre o interruptor principal acende-se. A placa de cozedura está pronta a funcionar.

Desligar: pressionar o símbolo ⓘ até que o indicador situado sobre o interruptor principal desapareça. Todas as zonas de cozedura estão desligadas. O indicador de calor residual permanece aceso até as zonas de cozedura arrefecerem o suficiente.

Nota: A placa de cozedura desliga-se automaticamente, depois de todas as zonas de cozedura estarem desligadas por um período de tempo superior a 20 segundos.

Regular a zona de cozedura

Na zona de programação regula-se o nível de potência pretendido.

Nível de potência 1 = potência mínima.

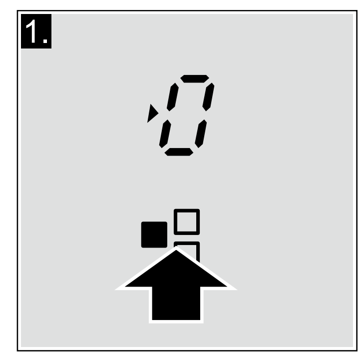
Nível de potência 9 = potência máxima.

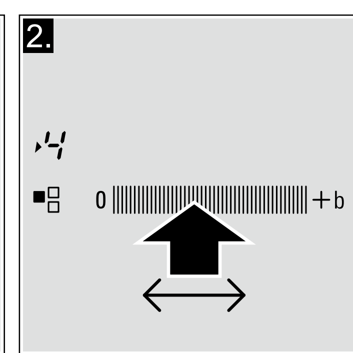
Cada nível de potência dispõe de uma regulação intermédia. Esta está assinalada com um ponto.

Seleccionar a zona de cozedura e o nível de potência

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Seleccionar a zona de cozedura com o símbolo ■▯. Na indicação, 0 e o símbolo ► acendem-se.
2. Nos 10 segundos seguintes, deslizar o dedo na zona de programação, até que se acenda o nível de potência pretendido.





O nível de potência foi regulado.

Alterar o nível de potência

Seleccionar a zona de cozedura e regular o nível de potência pretendido na zona de programação.

Desligar a zona de cozedura

Na zona de programação, seleccione a zona de cozedura e regule para 0 . A zona de cozedura desliga-se e aparece o indicador de calor residual.

Notas

- Depois de seleccionada a zona de cozedura, o símbolo ► é apresentado. Em seguida, pode proceder à regulação.
- Se não tiver colocado um recipiente na zona de cozedura por indução, o nível de potência seleccionado pisca. Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.

Tabela de cozedura

Na tabela seguinte são apresentados alguns exemplos.

Os tempos de cozedura dependem do nível de potência, tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por este motivo, existem variações.

Mexer de vez em quando, se aquecer pratos de purés, cremes e molhos espessos.

Utilizar o nível de potência 9 no início da cozedura.

	Nível de potência	Tempo de cozedura
Derreter		
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Manteiga, mel, gelatina	1-2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado (p. ex., de lentilhas)	1.-2	-
Leite**	1.-2.	-
Salsichas aquecidas em água**	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	3-4	15-25 min
Gulasch ultracongelado	3-4	30-40 min

* Cozedura sem tampa
** Sem tampa
*** Virar com frequência

	Nível de potência	Tempo de cozedura
Cozer em lume brando, ferver em lume brando		
Almôndegas de batata*	4.-5.	20-30 min
Peixe*	4-5	10-15 min
Molhos brancos, p. ex., bechamel	1-2	3-6 min
Molhos batidos, p. ex., molho bernaise, molho holandês	3-4	8-12 min
Ferver, cozer a vapor, refogar		
Arroz (com o dobro da quantidade da água)	2-3	15-30 min
Arroz-doce	2-3	30-40 min
Batatas com casca	4-5	25-30 min
Batatas descascadas com sal	4-5	15-25 min
Massa*	6-7	6-10 min
Cozido, sopas	3.-4.	15-60 min
Hortaliças	2.-3.	10-20 min
Hortaliças, ultracongeladas	3.-4.	7-20 min
Cozido em panela de pressão	4.-5.	-
Estufar		
Rolo de carne	4-5	50-60 min
Estufado	4-5	60-100 min
Gulasch	3-4	50-60 min
Assar/Fritar com pouco óleo**		
Filetes, ao natural ou panados	6-7	6-10 min
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min
Costeletas, ao natural ou panadas***	6-7	8-12 min
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min
Peito (2 cm de espessura)***	5-6	10-20 min
Peito, ultracongelado***	5-6	10-30 min
Hambúrgueres, almôndegas de carne (3 cm de espessura)***	4.-5.	30-40 min
Peixe e filetes de peixe ao natural	5-6	8-20 min
Peixe e filetes de peixe panados	6-7	8-20 min
Peixe panado ultracongelado, p. ex., douradinhos de peixe	6-7	8-12 min
Gambas e camarões	7-8	4-10 min
Pratos ultracongelados, p. ex., salteados	6-7	6-10 min
Crepes	6-7	fritar um de cada vez
Tortilha	3.-4.	fritar uma de cada vez
Ovos estrelados	5-6	3-6 min
Fritar** (150-200 g por cada porção de 1-2 l de óleo)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8-9	fritar uma porção de cada vez
Croquetes ultracongelados	7-8	
Carne, p. ex., peças de frango	6-7	
Peixe panado ou em massa de cerveja	6-7	
Hortaliças, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, p. ex., cogumelos frescos	6-7	
Doçaria, p. ex., filhós, fruta em massa de cerveja	4-5	

* Cozedura sem tampa
** Sem tampa
*** Virar com frequência

Zona flexível

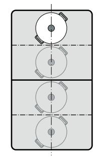
Pode ser utilizada como uma zona única ou como duas zonas independentes, dependendo das necessidades culinárias do momento.

É composta por 4 indutores que funcionam de forma independente. Quando a zona flexível estiver em funcionamento, só é activada a zona que está coberta pelo recipiente.

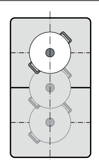
Conselhos para a utilização de recipientes

Para garantir uma boa detecção e distribuição do calor, recomenda-se que o recipiente fique bem centrado:

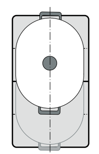
Como uma zona de cozedura única



Diâmetro inferior ou igual a 13 cm
Colocar o recipiente numa das 4 posições apresentadas na imagem.

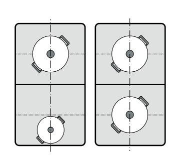


Diâmetro superior a 13 cm
Colocar o recipiente numa das 3 posições apresentadas na imagem.



Se o recipiente ocupar mais do que uma zona de cozedura, colocá-lo a partir da extremidade superior ou inferior da zona flexível.

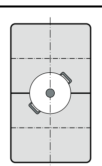
Como duas zonas de cozedura independentes



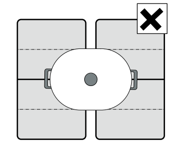
As zonas dianteira e traseira, com dois indutores cada uma, podem ser utilizadas de forma independente, regulando a potência necessária em cada uma delas; neste caso, deve utilizar apenas um recipiente em cada zona.

Advertências

Utilizar dois recipientes de tamanhos diferentes ou que não sejam do mesmo material, pode dar origem a ruídos ou vibrações que não afectarão o correcto funcionamento da zona.



Para obter a máxima potência com a função Powerboost, quando utilizar a zona flexível como uma única zona de cozedura, colocar o recipiente no centro da zona flexível.



Em placas com mais de uma zona flexível, não deve utilizar várias zonas ao mesmo tempo para um único recipiente.

Como duas zonas independentes

Por defeito, a zona flexível vem preparada para ser utilizada como duas zonas de cozedura independentes.

Como activar

Ver o ponto "ajustar a zona de cozedura".

Como uma zona de cozedura única

Utilizar a zona de cozedura na totalidade, unindo ambas as zonas.

Como activar

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Colocar o recipiente e pressionar o símbolo ▮. O indicador ▶▮ acende-se.
   A zona flexível é activada.
2. Em seguida, seleccionar o nível de potência pretendido deslizando o dedo sobre a zona de programação, até que se acenda o nível de potência pretendido.

A zona flexível está ligada.

Alterar o nível de potência

Seleccionar a zona flexível pressionando o símbolo ▮ e alterar o nível de potência com a zona de programação.

Adicionar um novo recipiente

Pressionar o símbolo ▮. O novo recipiente é detectado e mantém-se o nível de potência seleccionado previamente.

Nota: Se deslocar ou levantar o recipiente da zona de cozedura que está a funcionar, a placa de cozedura faz uma procura automática e é mantido o nível de potência seleccionado previamente.

Como desactivar

Na zona de programação, regular para 0.

Voltar a utilizar a zona flexível como duas zonas de cozedura

Seleccionar uma das duas zonas de cozedura da zona flexível e regular para 0.

Nota: Quando a placa de cozedura se desliga e volta a ligar, a zona flexível volta a ser utilizada como duas zonas de cozedura.

Segurança para crianças

É possível impedir que a placa de cozedura se ligue de forma involuntária, para evitar que as crianças liguem as zonas de cozedura.

Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças

A placa de cozedura deve estar desligada

Activar: pressione o símbolo durante aprox. 4 segundos. O símbolo acende-se durante 10 segundos. A placa de cozedura fica bloqueada.

Desactivar: pressione o símbolo durante aprox. 4 segundos. O bloqueio foi desactivado.

Dispositivo de segurança automático para crianças

Com esta função, o dispositivo de segurança para crianças é activado automaticamente sempre que se desliga a placa de cozedura.

Activar e desactivar

O capítulo *Regulações de base* inclui a informação relativa à ligação do dispositivo de segurança automático para crianças.

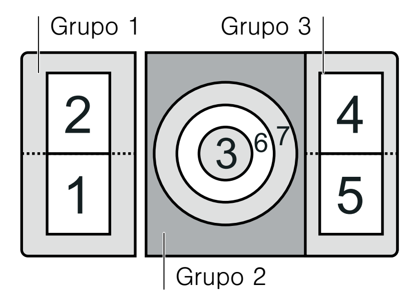
Função Powerboost

Com a função Powerboost é possível aquecer grandes quantidades de água mais rapidamente do que se utilizar o nível de potência 9.

Limites de utilização

Esta função está disponível em todas as zonas de cozedura, sempre que a outra zona do mesmo grupo não esteja ligada. (Ver figura.) Caso contrário, na indicação da zona de cozedura seleccionada, as indicações b e 9 piscam; em seguida, o nível de potência 9 é automaticamente regulado.

No grupo 2, a função Powerboost pode ser activada, ao mesmo tempo, em todas as zonas de cozedura. (Ver imagem.)



Nota: Na zona flexível, pode activar-se a função Powerboost quando for utilizada como uma única zona de cozedura. Neste caso, colocar o recipiente no centro, como indicado no capítulo *Zona flexível*.

Activar

1. Seleccione o nível de potência 9.
2. Pressione a zona de programação situada sobre o símbolo +b. A função é activada.

Desactivar

Pressione a zona de programação situada sobre o símbolo +b. A função Powerboost é desactivada.

Nota: Em determinadas circunstâncias, a função Powerboost pode desactivar-se automaticamente para proteger os componentes electrónicos existentes no interior da placa.

Função de programação do tempo

Esta função pode ser utilizada de duas formas diferentes:

- para desligar automaticamente uma zona de cozedura.
- como temporizador com alarme.

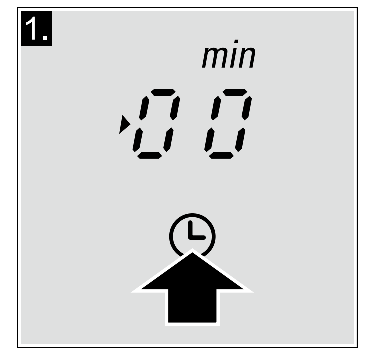
Desligar automaticamente uma zona de cozedura

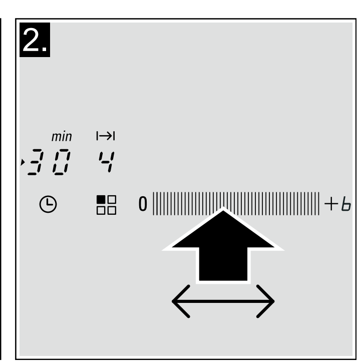
A zona desliga-se automaticamente depois de terminado o tempo seleccionado.

Programar o tempo de cozedura.

A placa de cozedura deve estar ligada:

1. Seleccionar a zona de cozedura e o nível de potência pretendidos.
2. Pressionar o símbolo ⏲. O indicador ⇥ da zona de cozedura acende-se. Na indicação da função de programação do tempo aparece 00. Para seleccionar outra zona de cozedura, pressionar várias vezes o símbolo ⏲, até que o indicador ⇥ da zona de cozedura pretendida se acenda.
3. Nos 10 segundos seguintes, seleccionar, na zona de programação, o tempo de cozedura pretendido. A regulação prévia possível faz-se da esquerda para a direita 1, 2, 3..... até aos 10 minutos.





Após alguns segundos, o tempo de cozedura começa a decorrer.

Nota: É possível programar automaticamente o mesmo tempo de cozedura para todas as zonas. O tempo programado irá decorrer de forma independente para cada uma das zonas de cozedura.

O capítulo *Regulações de base* inclui a informação relativa à programação automática do tempo de cozedura.

Programação automática

Na zona de programação, se pressionar a regulação prévia de 1 a 5 o tempo de cozedura diminui 1 minuto, se a mantiver premida, o tempo é automaticamente reduzido a 1 minuto.

Na zona de programação, se pressionar a regulação prévia de 6 a 10, o tempo de cozedura aumenta 1 minuto, se a mantiver premida, o tempo é automaticamente aumentado para 99 minutos.

Alterar ou cancelar o tempo

Pressionar várias vezes o símbolo ◷, até que o indicador ⇥ pretendido se acenda. Alterar o tempo de cozedura com a zona de programação, ou regular para 00.

Depois de terminado o tempo

A zona de cozedura desliga-se. O aparelho emite um sinal sonoro e na indicação da função de programação do tempo aparece 00 durante 10 segundos. O indicador ⇥ acende-se. Ao pressionar o símbolo ◷, os indicadores apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Notas

- Se programou um tempo de cozedura em várias zonas, pode regular de forma a visualizar todos os valores de tempo. Para tal, pressione várias vezes o símbolo ◷ até que o indicador ⇥ da zona de cozedura desejada se acenda.
- Pode-se regular um tempo de cozedura até 99 minutos.

Temporizador com alarme

O temporizador com alarme de cozinha permite programar um tempo até 99 minutos. Não depende das outras regulações. Esta função não desliga automaticamente uma zona de cozedura.

Como programar

1. Pressione o símbolo ◷ várias vezes, até que se acenda o indicador 🔔. Na indicação da função de programação do tempo aparece 00.
2. Na zona de programação, seleccione o tempo pretendido

Após alguns segundos, o tempo começa a passar.

Alterar ou cancelar o tempo

Pressione o símbolo ◷ várias vezes, até que se acenda o indicador 🔔. Altere o tempo utilizando a zona de programação ou regule para 00.

Depois de terminado o tempo

É emitido um sinal de aviso. Na indicação da função de programação do tempo, aparece 00 e acende-se o indicador 🔔. Após 10 segundos, os indicadores apagam-se.

Ao pressionar o símbolo ◷, os indicadores apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Função de protecção para limpeza

Se o painel de comandos for limpo enquanto a placa de cozedura estiver ligada, as regulações podem ser alteradas.

Para evitar essa situação, a placa de cozedura dispõe da função de protecção para limpeza. Pressionar o símbolo ☝. O aparelho emite um sinal sonoro. O painel de comandos fica bloqueado durante 35 segundos. Agora já se pode limpar a superfície do painel de comandos sem haver o risco de alterar as regulações.

Nota: Este bloqueio não afecta o interruptor principal. A placa de cozedura pode desligar-se sempre que pretender.

Limitação automática de tempo

Quando a zona de cozedura estiver em funcionamento durante um período de tempo prolongado e não for realizada qualquer alteração na regulação, activa-se a limitação automática do tempo.

A zona de cozedura deixa de aquecer. Na indicação da zona de cozedura, F e 8 piscam alternadamente.

Ao pressionar qualquer símbolo, o indicador apaga-se. Agora é possível voltar a regular a zona de cozedura.

Quando se activa o limite automático, este rege-se pelo nível de potência seleccionado (de 1 a 10 horas).

Regulações de base

O aparelho inclui várias regulações de base. Estas regulações podem adaptar-se às necessidades particulares de cada utilizador.

Indicador	Função
c1	**Dispositivo de segurança automático para crianças** 0 Desactivado.* 1 Activado.
c2	**Sinais sonoros** 0 Sinal de confirmação e sinal de erro desactivados. 1 Apenas sinal de confirmação desactivado. 2 Todos os sinais activados.*

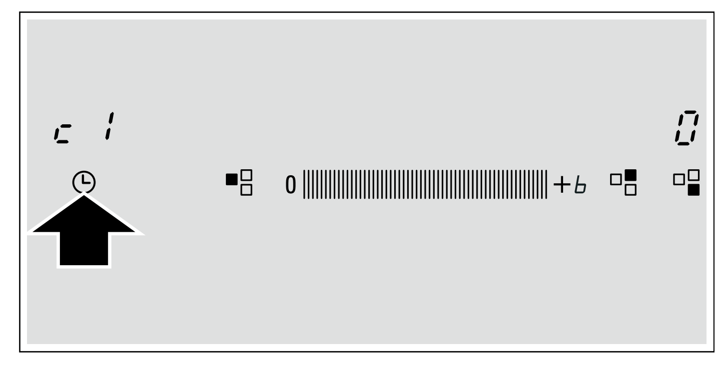
*Regulação de fábrica

Indicador	Função
c5	**Programação automática do tempo de cozedura**
	0 Desligado.*
	1-99 Tempo de desconexão automática.
c6	**Duração do sinal de aviso da função de programação do tempo**
	1 10 segundos*.
	2 30 segundos.
	3 1 minuto.
c7	**Função Power-Management**
	0 = Desactivada.*
	1 = 1000 W potência mínima.
	1. = 1500 W.
	2 = 2000 W.
	...
	9 ou 9. = potência máxima da placa.
c9	**Tempo de selecção da zona de cozedura**
	0 Ilimitado: permanece seleccionada a última zona de cozedura programada.*
	1 Limitado: a zona de cozedura permanece seleccionada apenas durante 10 segundos.
c0	**Voltar às regulações predefinidas**
	0 Regulações personalizadas.*
	1 Voltar às regulações de fábrica.
*Regulação de fábrica	

Aceder às regulações de base

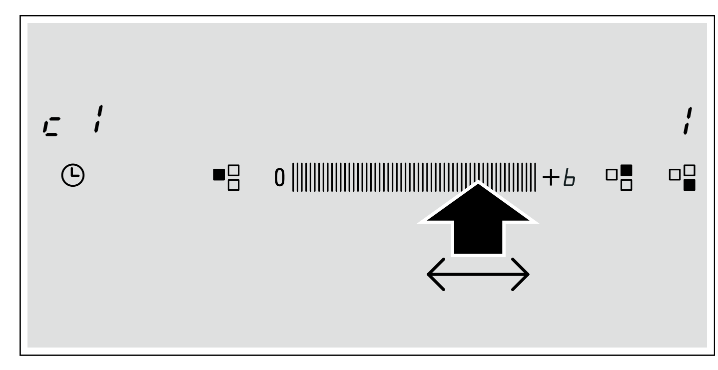
A placa de cozedura deve estar desligada.

1. Ligar a placa de cozedura.
2. Nos 10 segundos seguintes, manter o símbolo ◷ pressionado durante 4 segundos.



Nas indicações, acendem-se c 1 e 0 como regulação predeterminada.

3. Pressionar várias vezes o símbolo ◷ até que apareça o indicador da função pretendida.
4. Em seguida, seleccionar a regulação pretendida com a zona de programação.



5. Voltar a pressionar o símbolo ◷ durante mais de 4 segundos.

As regulações são correctamente guardadas.

Sair

Para sair das regulações de base, desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

Cuidados e limpeza

Os conselhos e advertências mencionados neste capítulo servem de ajuda para a limpeza e manutenção perfeitas da placa de cozedura

Placa de cozedura

Limpeza

Limpar a placa depois de cada utilização. Deste modo, evita-se que os resíduos aderidos se queimem. Não deve limpar a placa de cozedura até que esteja suficientemente fria.

Utilizar apenas produtos de limpeza apropriados para placas de cozedura. Seguir as indicações especificadas no rótulo do produto.

Nunca utilizar:

- Detergente da loiça sem diluir
- Detergente para máquinas de lavar loiça
- Produtos abrasivos
- Produtos corrosivos, como spray para o forno ou tira-nódoas
- Esponjas que possam riscar
- Produtos de limpeza de alta pressão ou máquinas de limpeza a vapor

A melhor maneira de eliminar a sujidade mais difícil é utilizando um raspador para vidro. Observar as indicações do fabricante.

É possível adquirir raspadores adequados para vidro através do Serviço de Assistência Técnica ou da nossa loja online.

Friso da placa de cozedura

Para evitar danos no friso da placa de cozedura, ter em conta as seguintes indicações:

- Utilizar apenas água quente com um pouco de sabão
- Nunca utilizar objectos afiados, nem produtos abrasivos
- Não utilizar o raspador para vidro

Reparar avarias

Normalmente, as avarias devem-se a pequenos pormenores. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, deve ter em conta as seguintes recomendações e advertências.

Indicador	Avaria	Medida
nenhum	O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido.	Verificar, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica.
	O aparelho não foi ligado conforme o esquema de ligações.	Verificar se o aparelho foi ligado conforme o esquema de ligações.
	Avaria no sistema electrónico.	Se através das verificações anteriores a avaria não for solucionada, contactar o Serviço de Assistência Técnica.
E pisca	O painel de comandos está húmido ou foi colocado algum objecto sobre o mesmo.	Secar a zona do painel de comandos ou retirar o objecto.
Er + número / d + número / e + número	Avaria no sistema electrónico.	Desligar a placa de cozedura da rede eléctrica. Esperar cerca de 30 segundos e voltar a ligar.*
F0 / F9	Ocorreu um erro interno no funcionamento.	Desligar a placa de cozedura da rede eléctrica. Esperar cerca de 30 segundos e voltar a ligar.*
F2 / F5	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente.	Esperar que o sistema electrónico arrefeça o suficiente. Pressionar, em seguida, qualquer um dos símbolos da placa de cozedura.*
F4	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura.	
U1	Tensão de alimentação inadequada, fora dos limites normais de funcionamento.	Entrar em contacto com o distribuidor de energia eléctrica.
U2 / U3	A zona de cozedura sobreaqueceu e desligou-se para proteger a bancada.	Esperar que o sistema electrónico arrefeça o suficiente e voltar a ligar.

* Se a indicação persistir, contactar o Serviço de Assistência Técnica.

Não colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos.

Ruído normal durante o funcionamento do aparelho

A tecnologia de aquecimento por indução baseia-se na criação de campos electromagnéticos que fazem com que o calor se gere directamente na base do recipiente. Estes campos, dependendo da estrutura do recipiente, podem dar origem a certos ruídos e vibrações como aqueles descritos em seguida:

Um zumbido profundo tal como o de um transformador

Este ruído é produzido ao cozinhar com um nível de potência elevado. Tal acontece devido à quantidade de energia transmitida da placa de cozedura para o recipiente. Este ruído desaparece ou torna-se mais fraco, à medida que diminui o nível de potência.

Um silvo baixo

Este ruído é produzido quando o recipiente está vazio. Este ruído desaparece, à medida que se coloca água ou alimentos no recipiente.

Crepitar

Este ruído é sentido nos recipientes compostos por diferentes materiais sobrepostos. O ruído deve-se às vibrações produzidas nas superfícies de união das diferentes sobreposições de materiais. Este ruído é produzido pelo recipiente. A intensidade do ruído pode variar de acordo com a quantidade dos alimentos e a forma de os cozinhar.

Alguns silvos ruidosos

Os ruídos são geralmente produzidos por recipientes compostos por diferentes sobreposições de materiais, logo que sejam utilizados na potência máxima de aquecimento e em duas zonas de cozedura ao mesmo tempo. Estes silvos desaparecem ou tornam-se mais fracos, assim que a potência é diminuída.

Ruído do ventilador

Para uma utilização adequada do sistema electrónico, a placa de cozedura deve funcionar a uma temperatura controlada. Para tal, a placa de cozedura está equipada com um ventilador que é activado quando for detectada uma temperatura elevada. O ventilador também pode funcionar por inércia, depois de a placa de cozedura se ter desligado, caso a temperatura detectada seja, ainda assim, demasiado elevada.

Os ruídos descritos são normais, são característicos da tecnologia de indução e não indicam qualquer tipo de avaria.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Pratos testados

Esta tabela foi elaborada para institutos de avaliação, com o objectivo de facultar os controlos dos nossos aparelhos.

Os dados da tabela fazem referência aos nossos recipientes, acessórios da Schulte-Ufer (4 utensílios de cozinha para a placa de indução HZ 390042), com as seguintes dimensões:

- Tacho de Ø 16 cm, 1,2 l para zonas de cozedura de Ø 14,5 cm
- Panela de Ø 16 cm, 1,7 l para zonas de cozedura de Ø 14,5 cm
- Panela de Ø 22 cm, 4,2 l para zonas de cozedura de Ø 18 cm
- Frigideira de Ø 24 cm, para zonas de cozedura de Ø 18 cm

Pratos testados	Zona de cozedura	Pré-aquecimento			Cozedura	
		Nível de potência	Duração (min:s)	Tampa	Nível de potência	Tampa
Derreter chocolate						
Recipiente: tacho						
Cobertura de chocolate (p. ex., marca Dr. Oetker, negro 55%, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Não
Aquecer e conservar quente o guisado de lentilhas						
Recipiente: Panela						
Temperatura inicial 20 °C						
*Guisado de lentilhas**						
Quantidade 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 sem mexer	Sim	1.	Sim
Quantidade: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 sem mexer	Sim	1.	Sim
Guisado de lentilhas em conserva, p. ex., lentilhas com chouriço da Erasco						
Quantidade 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30, mexer passado aprox. 1:00	Sim	1.	Sim
Quantidade 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30, mexer passado aprox. 1:00	Sim	1.	Sim
Preparar molho bechamel						
Recipiente: Tacho						
Temperatura do leite: 7 °C						
Ingredientes: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite (3,5% gordo) e uma pitada de sal	Ø 14,5 cm					
1. Derreter a manteiga, misturar a farinha e o sal, e aquecer tudo		1	aprox. 3:00	Não		
2. Juntar o leite e deixar o molho ferver, sem parar de mexer		7	aprox. 5:20	Não		
3. Quando o molho bechamel começar a ferver, deixar ferver durante mais 2 minutos, sem parar de mexer					1	Não
Fazer arroz-doce						
Recipiente: Panela						
Temperatura do leite: 7 °C						
Aquecer o leite até começar a levantar fervura. Mudar para o nível de cozedura recomendado e juntar o arroz e o açúcar ao leite						
Ingredientes: 190 g de arroz de grão redondo, 23 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5% gordo) e uma pitada de sal	Ø 14,5 cm	8.	aprox. 6:30	Não	2, mexer passados aprox. 10:00	Sim
Ingredientes: 250 g de arroz de grão redondo, 30 g de açúcar, 1 l de leite (3,5% gordo) e uma pitada de sal	Ø 18 cm					

*Receita segundo a norma DIN 44550

**Receita segundo a norma DIN EN 60350-2

Pratos testados	Zona de cozedura	Pré-aquecimento			Cozedura	
		Nível de potência	Duração (min:s)	Tampa	Nível de potência	Tampa
Cozer arroz*						
Recipiente: Panela						
Temperatura da água 20 °C						
Ingredientes: 125 g de arroz de grão redondo, 300 g de água e uma pitada de sal	Ø 14,5 cm	9	aprox. 2:30	Sim	2	Sim
Ingredientes: 250 g de arroz de grão redondo, 600 g de água e uma pitada de sal	Ø 18 cm	9	aprox. 2:30	Sim	2.	Sim
Fritar lombo de porco						
Recipiente: Frigideira Temperatura inicial do lombo: 7 °C 2 filetes de lombo (peso total aprox. 200 g, 1 cm de espessura)	Ø 18 cm	9	1:30	Não	7	Não
Fazer crepes**						
Recipiente: Frigideira 55 ml de massa por crepe	Ø 18 cm	9	1:30	Não	7	Não
Fritar batatas ultracongeladas						
Recipiente: Panela Ingredientes: 1,8 kg de óleo de girassol, por cozedura: 200 g de batatas fritas ultracongeladas (p. ex., McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Até que a temperatura do óleo seja de 180 °C	Não	9	Não

*Receita segundo a norma DIN 44550

**Receita segundo a norma DIN EN 60350-2

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000850589 00 921203